OBST & GEMÜSE profi

Artikel vom 23.03.2026 · Ausgedruckt am 12.11.2026, 08:05 Uhr

Online: https://og-profi-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/flaechendeckender-erntebeginn-in-der-pfalz

Flächendeckender Erntebeginn in der Pfalz



: Im Team geben die Europameister im Bundzwiebelanbau jetzt wieder Vollgas: Damit der Handel und die bundesweiten Verbraucher das erste Frischgemüse aus heimischem Freilandanbau nachhaltig genießen können, werden Bundzwiebeln jetzt täglich bis in den Oktober/November im Gemüsegarten Pfalz geerntet
Foto: Pfalzmarkt eG

Ab sofort läuft im Gemüsegarten Pfalz wieder flächendeckend die Ernte von Frühlingszwiebeln. Traditionell handelt es sich bei der knackigen Bundware, um das erste Frischgemüse der neuen Saison, das in Deutschland im Freiland geerntet wird.

Anbaufläche von bis zu 2.500 Hektar macht die Pfalz zum Europameister

Damit die auf den Bundzwiebelanbau spezialisierten Betriebe im Gemüsegarten Pfalz den Handel und die bundesweiten Verbraucher täglich mit superfrischen Bundzwiebeln beliefern können, wird von März bis in den Oktober/November hinein jeden Tag auf Bestellung knackfrisch geerntet! In Summe wachsen in der Pfalz – die das größte zusammenhängende Freilandanbaugebiet für Frischgemüse in Deutschland ist – Saison

für Saison rund 350 Mio. Bund des vielseitigen Superfoods. Die jährliche Anbaufläche liegt zwischen 2.000 bis 2.500 Hektar und macht die Pfalz zum unangefochtenen Europameister im Bundzwiebelanbau.

Im Sommer ausgesäte Frühlingszwiebeln sind botanisch Winterzwiebeln

Die Allgemeinheit verwendet die Namensbezeichnungen Schlotten, Bund-, Frühlings-, Winter- oder Lauchzwiebeln meist deckungsgleich. Was viele Verbraucher überrascht: Die Bund- oder Frühlingszwiebeln, die jetzt in der Pfalz geerntet werden, wurden bereits ab Sommer über mehrere Wochen zeitlich versetzt ausgesät. Da sie über den Winter auf den Feldern in der Pfalz stehen, werden sie auch als Winterzwiebeln bezeichnet. Deren Ernte läuft ab sofort und bis Mitte Juni täglich im Gemüsegarten Pfalz. Jochen Fehmel, Gemüsegärtner und Bundzwiebelspezialist aus Mutterstadt erklärt: „Winter- und Sommerzwiebeln unterscheiden sich in Geschmack und Aussehen. Botanisch ist die Winterzwiebel tatsächlich eine weiße Speisezwiebeln, die sehr eng in Reihe kultiviert wird. Die Ernte erfolgt, bevor diese die typische Zwiebelkugel ausbildet Bei den Sommerzwiebeln, die wir schon wieder für die Ernte ab Mitte Juni im Gemüsegarten Pfalz ausbringen, handelt es sich um eine Kreuzung aus Lauch und Zwiebel.“

Nah und nachhaltig: Mit Zeit und Fingerspitzengefühl optimale Frische ernten

Die frühe Ernte erfordert wortwörtlich Zeit und Fingerspitzengefühl. Die Selektion beginnt bei der Ernte: Vom kalten Winter verfärbte Spitzen werden – ebenso wie die äußeren Blätter – per Hand entfernt. Gebündelt werden sie – je nach Kunden- und Gewichtsvorgabe – meist als Fünfer- oder Achter-Bund direkt auf dem Feld. Im Gegensatz zu Auslandsware, die vorwiegend aus Nordafrika über tausende Kilometer und mehrere Tage via Seetransport und LKW nach Deutschland importiert wird, bieten Frühlingszwiebeln aus dem Gemüsegarten Pfalz nachhaltige Qualitäts- und Frischevorteile: Direkt nach der Ernte wird die knackfrische Bundware in den Betrieben vor Ort gewaschen, auf die gewünschte Vermarktungslänge gebracht, in Mehrwegkisten verpackt und dann direkt per Kühl-LKW zu den Großmärkten und Verteilzentren der bundesweiten Supermärkte transportiert. Jochen Fehmel: „Meist sind die früh am Morgen geernteten Bundzwiebeln bereits wenige Stunden später auf der Autobahn. Als Frischeplus landen sie also in Rekordzeit im Handel!“

Heimischer Anbau sichert Frische, Versorgungssicherheit und Verbraucherpreise

Mit dem Erntestart der Pfalz endet die markt- und preisbeherrschende Monopolstellung, die ausländisches Frischgemüse über die Wintermonate innehatte. Das erste Freilandgemüse aus heimischem Anbau ist nicht nur frischer und schneller im Handel. Der Gemüseanbau in Deutschland sorgt auch für weniger Abhängigkeit und mehr Versorgungssicherheit. Und als Wettbewerber im Markt für günstige Einkaufspreise für den Handel! Dass rund 80 Prozent des deutschen Anbaus im besonders milden Klima der Pfalz erfolgen, unterstreicht die besondere Rolle und Bedeutung, die der Gemüsegarten Pfalz – als bundesweit einmaliger „Wachstums-Cluster“ – für die nachhaltige Versorgung Deutschlands mit erntefrischem Obst und Gemüse spielt.

Unfairer Wettbewerb: Nachhaltiger Anbau wird mit hohen Zusatzkosten belegt

Im Hinblick auf die Versorgungssicherheit müsste man deutsches Obst und Gemüse besonders wertschätzen und den heimischen Anbau unterstützen und fördern. Politisch

geschieht seit Jahren genau das Gegenteil. Ein aktuelles Beispiel ist die gesetzlich verordnete Anhebung des Mindestlohns zum 1. Januar 2026 auf 13,90 Euro, der ausnahmslos auch für Saisonarbeitskräfte aus dem europäischen Ausland gilt, die nur wenige Wochen im Jahr in Deutschland arbeiten und deswegen ihren Lohn brutto für netto erhalten. Dr. Christian Stoermer, Geschäftsführer der Gemüsegarten Pfalz Management GmbH sagt: „Da viele Saisonkräfte meist auch Kost und Logis erhalten, sind sie – anders als festangestellte Mitarbeiter – von den hohen Lebenshaltungskosten so gut wie gar nicht betroffen. Aufgrund des hohen Personalbedarfs bei der Ernte stellt die abermalige Anhebung des Mindestlohns den Obst- und Gemüseanbau in der Pfalz vor enorme wirtschaftliche und organisatorische Herausforderungen. Im Vergleich zum EU-Ausland, wo es entweder gar keinen oder wesentlich niedrigere Mindestlohngrenzen gibt, führt dies zu einer massiven Wettbewerbsverzerrung und Benachteiligung des heimischen Anbaus!“

Ein Superfood, das dank konkurrenzloser Frische wertvolle Inhaltsstoffe enthält

Die leistungsstarken Obst- und Gemüsebau-Betriebe aus dem Gemüsegarten Pfalz beliefern in der Saison den LEH und die bundesweiten Verbraucher mit Top-Qualität und Auswahl, die hinsichtlich Frische und Nachhaltigkeit nur mit dem eigenen Anbau im Hausgarten vergleichbar ist!

Bundzwiebeln aus der Pfalz sind ein echtes Superfood, das dank der kurzen Wege und unschlagbaren Frische besonders viele wertvolle Inhaltsstoffe beinhaltet. Im Vergleich zu normalen Zwiebeln enthalten Lauchzwiebeln beispielsweise mehr als doppelt so viel Vitamin C. Auch sekundäre Pflanzenstoffe und Ballaststoffe sind in großen Mengen enthalten, weshalb die Bund- und Frühlingszwiebel grundsätzlich auch entzündungshemmend wirken kann. Und sich zusätzlich auch besonders positiv auf die Darmfitness auswirkt ...

Quelle: Pfalzmarkt eG